



薩摩酒造花渡川蒸溜所
明治 蔵



ビアレストラン 花渡川ビアハウス

さつまいもビールと薩摩焼酎！
地元で採れた新鮮素材の
料理を気軽に楽しめる
街の地ビールレストラン

さつま
本格焼酎
白波

<営業時間>

○ランチ	11:00~15:00
○ディナー	毎週金曜日営業 17:30~21:00 金曜日以外予約制
○定休日	毎週水曜日 12月31日、1月1日

クラフトビール

さつまいもビール

薩摩GOLD
薩摩BLACK
薩摩RED

(酒税法上は発泡酒に分類されます。)

※分類は発泡酒になります。

グラスビール 各**450円**(税込)

薩摩
BLACK

さわやかな苦みと香ばしい芳香が特徴です。
選りすぐったさつま芋と、独自の製法から生まれた、芳醇でリッチな味わいを楽しめます。



薩摩
GOLD

琥珀色が美しい
ピルスナータイプ。
黄金千貫を原料に
ラガータイプの酵母
でじっくりと貯蔵熟成
させました。



薩摩
RED

きれいな深紅色と淡い
ピンクの泡が特徴。
上品な芳香とさわやかな
味を楽しめます。
紫芋でなければ出せない
色と風味です。



飲み比べセット 各**700円**(税込)

小さめのグラスに地ビール3種をお楽しみ頂けます。
観光で訪れたお客様に大人気！



プチビアセット 各**1100円**(税込) ※おつまみをお選びください。

枕崎セット



花渡川セット



飲み比べ3種とおつまみ3種盛り合わせのお得なセット。

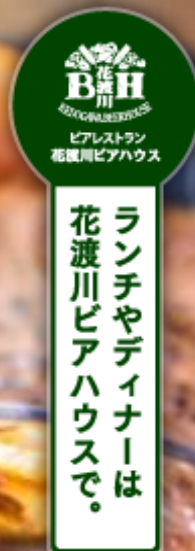
※価格はすべて税込表示となっております。

Beef Steak

特上和牛ステーキ

【黒毛姫牛：姫ファーム】

指宿市にある姫ファームの未經産メス牛でA4ランクの黒毛和牛をこの価格でご提供致します。きめ細かな赤身と霜降りの絶妙にバランスのとれた旨味をご堪能下さい。



ランチやディナーは
花渡川ビアハウスで。

牛肉部位 サーロイン

柔らかく甘みがありジューシーな旨味
たっぷりの霜降肉をお楽しみ下さい。

150g **3280円** (税込)

200g **4200円** (税込)

焼き方をご指定下さい

レア ミディアム ウェルダン

レア：強火で肉の表面だけを軽く焼いたもの
ミディアム：肉の中心部に赤みが残るくらいの焼き加減
ウェルダン：肉の内部までよく焼いたもの

ステーキ以外のアペタイザー、サイドディッシュも充実

牛肉部位 ランプ

あっさりとした霜降りと濃厚な赤身がベスト
マッチ上品な味わいをお楽しみ下さい。

150g **2800円** (税込)

200g **3600円** (税込)

セットメニュー **+300円** (税込)
スープ・サラダ・ライスorパン

ご注文をお受けしてから、焼き上げますので少々お時間いただきます

※価格はすべて税込表示となっております。

USビーフステーキ

広大な大地で育ち、穀物で肥育したアメリカ産ビーフ！
美しいチェリーレッドの肉質は赤身と脂身の
バランスが良く、旨味がたっぷり。



セットメニュー **+300円** (税込)
スープ・サラダ・ライスorパン

150g **1600円** (税込)

200g **1980円** (税込)

Hamburger Steak

鹿児島県産黒豚&国産牛の合挽きミンチ使用

ソースをお選び下さい

~Please choose a source~

季節の
ソース

デミ
グラス

トマト

ジャポネ
(醤油ベース)

ハンバーグセット

セットメニュー **1400円** (税込)
スープ・サラダ・ライスorパン
※ソースをお選びください。

熟練の目利きで選んだ黒豚と国産牛の
合い挽き肉を ふんわりと焼き上げた
肉汁たっぷりのハンバーグをお楽しみ下さい。

ご注文をお受けしてから、焼き上げますので少々お時間いただきます

※価格はすべて税込表示となっております。

Petit Gourmet

BH
BONGHABHONGH
ビアレ스토랑
那覇川ピアハウス

当店自慢のセット

「魚」メインのイメージです

メインをお選び下さい ~Please choose the main~

Fish

Meat

芋ビール煮込み

地元「枕崎漁港」の新鮮な魚を使った料理を提供します。

鹿児島県産豚を「芋ビール」で柔らかく煮込みました。

プティグルメセット

1400円(税込)

季節の小鉢・スープ・サラダ・メイン(肉 or 魚)・ライス・デザート・ドリンク



※価格はすべて税込表示となっております。

お昼のコースメニュー

時を忘れるランチ！

2000円コース (税込)



- ・季節の小鉢
- ・グリーンサラダ
- ・ぶえん鰹カルパッチョ
- ・ランチスープ
- ・バゲット
- ・メイン
(肉、魚からチョイス)
- ・デザート
- ・ドリンク (メニューは一例です。)

2500円コース (税込)



- ・季節の小鉢
- ・グリーンサラダ
- ・季節の地魚のカルパッチョ
- ・ランチスープ
- ・バゲット
- ・メイン 肉
- ・メイン 魚
- ・デザート
- ・ドリンク (メニューは一例です。)

3000円コース (税込)



- ・自家製シューサレ
- ・グリーンサラダ
- ・季節の地魚のカルパッチョ
- ・季節のスープ
- ・合鴨のにぎり
- ・メイン 肉
- ・メイン 魚
- ・デザート
- ・ドリンク (メニューは一例です。)

※肉はビーフステーキ、黒豚の芋ビール煮込みなど。
魚は鰹の茶葉タタキ、カキのグラタンなどからお選びいただけます。
※季節、仕入れにより内容は随時変わることがあります。

※価格はすべて税込表示となっております。

Makurazaki Gourmet



「枕崎」海の幸



芋焼酎を使って煮込んだ「鰹の角煮」で
かつおの旨み成分を引き出し味わう！

ご当地グルメ

かつお ふなど

枕崎鰹船人めし

1100円 (税込)

<「枕崎鰹船人めし」認定規定・ルール>

1. 「枕崎産本枯れ節」をダシに使用
2. かつおの切り身「ぶえん鰹、生かつお」を使用
3. 「枕崎産のかつお節」をトッピング
4. 「枕崎特選銘茶」で炊いたご飯を使用
5. 「かつおせんべい」をトッピング



まくらざきせごどん
枕崎西郷どん 1100円 (税込)



※価格はすべて税込表示となっております。



かつとんぜん

勝豚膳 1400円 (税込)

鹿児島県内産の豚肉を
芋ビールに漬けた
やわらかジューシーな
かつ膳。



かつおとんぜん

鰹豚膳 1400円 (税込)

鹿児島県内産の豚肉を芋ビールに
漬け込み、枕崎名産の鰹節
で揚げた花渡川ビアハウス
オリジナルメニュー！



ぶえん鰹の刺身定食

ごはん・みそ汁・漬物・小鉢付

1100円 (税込)

ぶえん鰹のタタキ定食

ごはん・みそ汁・漬物・小鉢付

1100円 (税込)



※価格はすべて税込表示となっております。

大人のお子様ランチ



たまには、童心に帰ってくつろぎましょう♡

1000円(税込)

黒毛和牛ローストビーフ丼 (※自家製醤油麹旨ダレ)



1580円(税込)

ご当地名所「立神岩と夕日」をイメージ
当店自慢のローストビーフを思う存分
お召し上がりください。

※価格はすべて税込表示となっております。

ビアハウスオリジナルカレー



ビアハウスカレー 680円 (税込)

トッピング：ロースカツ +300円 (税込)



お子様カレーセット 600円 (税込) **お子様セット 600円 (税込)**
スープ・ドリンク付 スープ・ドリンク付

お子様用のセットメニューにも手間暇を掛けて
美味しく可愛らしく仕上げました！

※価格はすべて税込表示となっております。

Dessert



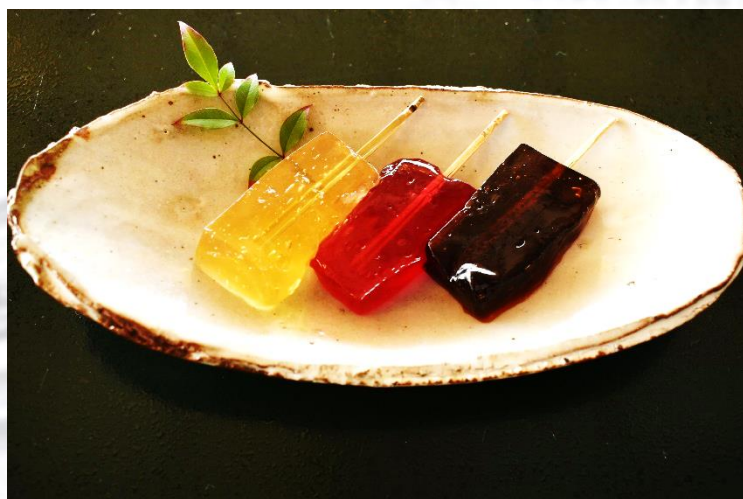
白波アイスクリーム 420円(税込)

低糖質スイーツ専門店で有名な
パティスリー・ル・ヴェールさん
との夢のコラボレーション！
人工甘味料不使用の優しい甘さと、
本格芋焼酎『さつま白波』と『黒白波』
の爽やかな香りをまとった奇跡のアイス
クリームをご堪能下さい。



いもビールわらび餅 200円(税込)

Gold・Red・Black3種類のさつまいも
ビールで作ったわらび餅です。
ほんのり甘くモチモチとろとした
食感と各種いもビールの香りが絶妙の
ハーモニーを奏でます。
ここでしか味わえない逸品です。



デザート

本日のデザートセット 500円(税込)

デザート単品 350円(税込)

フロート 300円(税込)

(コーヒー・コーラ)

※ランチ追加デザート 250円(税込)

ソフトドリンク各種

- コーヒー (HOT or ICE)
- 紅茶 (HOT or ICE)
- オレンジ
- グレープフルーツ
- コーラ
- ジンジャーエール 200円(税込)

※価格はすべて税込表示となっております。